



Little Louís

menu dégustation Journée des terroirs 2017

huitre Blue Pearl, mignonnette aux quenouilles

Palourde de Grande-Digue farcie,
bacon fumé deux fois, Absinthe (Fils Du Roy),
Tomme De Champ Doré

maquereau de la Baie de Shediac, patates nouvelles de la ferme Les Dignes,
tomates de la ferme Broadfork, radis, feuilles de moutarde, sumac

tartare de flétan de la Nouvelle Écosse, laitue de mer séchée,
bouillon de légumes du jardin, fleur de zucchini tempura

esturgeon Acadien fumé, "Ploye" avec la farine de sarrasin de Champ Doré
croustilles de topinambours, caviar d'esturgeon sauvage, fleurs

panse de porc de Memramcook et navet "mioche",
homard de la Baie de Fundy, salicorne de la rivière Petitcodiac

filet de venaison du Québec, glace au sirop de bouleau,
chanterelles du Nouveau- Brunswick, râpure, carottes parisiennes, pâtissons

shortcake aux petits fruits, bleuets sauvages, vin de glace, sabayon